



EMPRESA



O Alambique Samanaú foi fundado em 2004 por Vidalvo Costa, conhecido como Dadá Costa, no Sítio Samanaú no município de Caicó, região Seridó do Rio Grande do Norte, onde funciona até os dias de hoje. Atualmente, a empresa chega a produzir cerca de 120.000 mil litros da bebida por ano. Ela também está no mercado internacional.



História e tradição em qualidade para levar a melhor cachaca para o mundo. Samanaú, a cachaca preferida da sua mesa. Sempre com a preocupação de buscar insumos de qualidade e orgânicos, a cachaca Samanaú ganhou o mundo.



+55 (84) 9 9483.5971



cynthiaregina@hotmail.com



www.cachacasamanau.com.br

PRODUTO

NCM 2208.40.00



Cachaça Samanaú Prata

Características Sensoriais:

Visual: densa e límpida.

Olfativa: fina, intensa e persistente decorrente do processo produtivo orgânico. Com boa fruta, lembrando caldo de cana, e leves notas metálicas.

Gustativa: bom corpo e de acidez equilibrada. Macia e fina.

Impressão Final: Intensa e persistente, predominando na boca traços doces e trufados da cana.

Harmonização: Própria para acompanhar aperitivos ou pratos leves à base de peixes ou carnes brancas. Ligeiramente resfriada, torna-se mais leve e redonda.

Côr: branca

Cachaça Samanaú Ouro

Características Sensoriais:

Visual: densa, límpida e brilhante.

Olfativa: muito fina, intensa e persistente. Delicadas notas florais, madeira discreta, amêndoa e especiarias, puxando para a canela.

Gustativa: macia, leve e fina. Decorrente do processo produtivo orgânico. Acidez equilibrada e sabor especial com discreta doçura.

Impressão Final: intensa e persistente, deixando um fim de boca com ervas finas, persistindo traços florais e notas de canela e caramelo.

Harmonização: Pela leve presença do caramelo, amêndoas e canela, é ideal para acompanhar sobremesas: doces, sorvetes, bolos e tortas.

Côr: amarela.

DETALHES SOBRE CAPACIDADE PRODUTIVA, SAZONALIDADE E OUTRAS CARACTERÍSTICAS:



120 mil litros da bebida por ano.

A cana de açúcar é plantada sem uso de adubos químicos ou agrotóxico, colhida crua. O período máximo entre o corte da cana e moagem é de 24 horas. A fermentação é obtida através de leveduras naturais desenvolvida na propriedade.



CACHAÇA SAMANÁU

Cidade: Caicó

Estado: Rio Grande do Norte
Brasil